18.014 Tatárska omáčka z jogurtu
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
jogurt biely	3,50	3,50	4,50	4,50	5,50	5,50	6,00	6,00
cibuľa	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,42	0,70	0,59
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,35	0,35	0,45	0,45	0,50	0,50
uhorky sterilizované b. n.	0,40	0,36	0,50	0,45	0,80	0,72	1,00	0,90
korenie čierne mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
horčica	0,05	0,05	0,20	0,20	0,25	0,25	0,40	0,40
pažítka	0,02	0,01	0,03	0,02	0,05	0,03	0,05	0,03
hmotnosť porcie v g	45		55		65		80	

Receptúra

Výrobný postup

Cibuľu pokrájame na drobno, osolíme, necháme postáť, aby zmäkla. Pridáme na drobno pokrájané sterilizované uhorky, cukor, biely jogurt, horčicu, umytú, posekanú pažítku a čierne korenie. Všetko dobre premiešame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	112	27	0,86	0,4	0,0	4,6	0,1	28,6	0,0	0,002	0,0	0,0	1,0	0,0
B	134	32	1,02	0,5	0,0	5,5	0,1	34,2	0,1	0,003	0,0	0,0	1,4	0,0
C	183	44	1,43	0,7	0,0	7,4	0,2	47,4	0,2	0,005	0,0	0,1	2,0	0,1
D	211	51	1,67	0,8	0,0	8,5	0,3	55,9	0,2	0,005	0,0	0,1	2,4	0,1